

Produktmerkmale

Herd elektrisch mit statischem Elektrobackofen GN 2/1 - 4x Kochfeld		
Modell	SAP -Code	00012309
SPQT 90/80 21 E	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Herde



- Gerätetyp: Elektrisches Gerät
- Stromverbrauch der Zone 1 [KW]: 3,5
- Stromverbrauch der Zone 2 [KW]: 3,5
- Stromverbrauch der Zone 3 [KW]: 3,5
- Stromverbrauch der Zone 4 [KW]: 3,5
- Art des internen Teils des Geräts 1 (z. B. Ofen): elektrisch
- Art des internen Teils des Geräts 2 (z. B. Ofen): statisch
- Material: AISI 304 obere Platte, AISI 430 Umhüllung

SAP -Code	00012309	Stromverbrauch der Zone 2 [KW]	3,5
Netzbreite [MM]	800	Stromverbrauch der Zone 3 [KW]	3,5
Nettentiefe [MM]	900	Stromverbrauch der Zone 4 [KW]	3,5
Nettohöhe [MM]	900	Art des internen Teils des Geräts 1 (z.B. Ofen)	elektrisch
Nettogewicht / kg]	127.00	Art des internen Teils des Geräts 2 (z.B. Ofen)	statisch
Power Electric [KW]	20.000	Breite des internen Teils [MM]	682
Wird geladen	400 V / 3N - 50 Hz	Tiefe des internen Teils [MM]	558
Anzahl der Zonen	4	Höhe des inneren Teils [MM]	348
Stromverbrauch der Zone 1 [KW]	3,5	Durchmesser der Geräte [MM]	300



Technische Zeichnung

Herd elektrisch mit statischem Elektrobackofen GN 2/1 - 4x Kochfeld		
Modell	SAP -Code	00012309
SPQT 90/80 21 E	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Herde



Produkt Vorteile

Herd elektrisch mit statischem Elektrobackofen GN 2/1 - 4x Kochfeld		
Modell	SAP -Code	00012309
SPQT 90/80 21 E	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Herde

Quadrat

Schnelles Aufheizen Effektives Kochen auf einer runden Oberfläche mit einfacher Haftung an Gerichte

- Sparen Sie Zeit bei der Zubereitung von Mahlzeiten
- Dank eines großen Tellenteils leicht zu bedienen
- Innerer thermostatischer Schutz des Kochfelds

Längere Lebensdauer der Kochfelder

- Es gibt keine Überhitzung der Teller und knackt nicht
- Grad des Schutzes von Kontrollen IPX4

Wartung -frei Wasserbeständigkeit lange Lebensdauer

- Einsparungen bei Serviceinterventionen
- Einfache Reinigung des Geräts

Nationärin

langes Leben

Schnitt -stahl aus 10 mm dickem Brett schneiden

- Einsparungen bei Serviceinterventionen
- höhere Korrosionsresistenz

Hygienische Präparate der oberen Platte

Abwesenheit von scharfen Ecken und Kanten (potenzielle Orte, an denen Schmutz haftbart werden kann) glatte Übergänge

- Einfache schnelle Reinigung

Velká El. Ofen mit vier Positionen für Gitter mit statischer Backen

Backen

hohe Kapazität und Variabilität Nationärin

- Geeignet für Hefesgerichte und Desserts
- langes Leben
- Einfache Reinigung



technische Parameter

Modell	SAP -Code	00012309
PQT 90/80 21 E	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Herde
AP -Code: 0012309		15. Arbeitsplatzmaterial: AISI 304
etzbreite [MM]:		16. Dicke der Arbeitsplatte [MM]: 1.50
ettentiefe [MM]:		17. Anzahl der Zonen:
Nettohöhe [MM]:		18. Stromverbrauch der Zone 1 [KW]: 3,5
Nettogewicht / kg]: 127.00		19. Stromverbrauch der Zone 2 [KW]: 3,5
Bruttobreite [MM]: 840		20. Stromverbrauch der Zone 3 [KW]: 3,5
Grobtiefe [MM]: 970		21. Stromverbrauch der Zone 4 [KW]: 3,5
ruttohöhe [MM]: 160		22. Maximale Gerätetemperatur [° C]: 300
Bruttogewicht [kg]: 142.00		23. Mindestvorrichtungstemperatur [° C]: 50
Gerätetyp: Elektrisches Gerät		24. Anzahl der Stromkontrollstadien: 6
Konstruktionstyp des Gerä stationär	äts:	25. Verstellbare Füße: Ja
Power Electric [KW]: 20.000		26. Anzahl der Brenner/heißen Teller:
Wird geladen: 400 V / 3N - 50 Hz		27. Durchmesser der Geräte [MM]: 300
		20 Aut day alalyhulashar Kasharra

28. Art der elektrischen Kochzonen:

quadratisch

14. Material:

AISI 304 obere Platte, AISI 430 Umhüllung



technische Parameter

Herd elektrisch mit statischem Elektrobackofen GN 2/1 - 4x Kochfeld			
Modell	SAP -Code	00012309	
SPQT 90/80 21 E	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Herde	
29. Art des internen Teils des Gerä elektrisch	ts 1 (z.B. Ofen):	32. Tiefe des internen Teils [MM]: 558	

tel.: +420 381 582 284 e-mail: rmgastro@rmgastro.com web: www.rmgastro.com